



413023S-2022



邓州市丁英梅糊辣汤店企业标准

Q/DDYM 0001S-2022

臊子（半固态复合调味酱）

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

邓州市丁英梅糊辣汤店 发布

前 言

本标准由邓州市丁英梅糊辣汤店提出并起草。

本标准起草人：丁英梅。

H N
Q B

臊子（半固态复合调味酱）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态复合调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）中的几种为主要原料，添加或不添加脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态复合调味酱）。

根据添加原辅料不同可分为：牛肉臊子、羊肉臊子、鸡肉臊子、鸭肉臊子、复合臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g ≤	8.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 不适用于添加豆瓣酱、酿造食醋产品的检测； 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种）、食用盐、白砂糖、豆瓣酱、甜面酱、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、香辛料（葱、姜、辣椒、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、荜拨、肉豆蔻、百里香、砂仁、香茅、月桂叶、高良姜中的几种）中的几种为主要原料，添加或不添加脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精（虾味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态复合调味酱）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市丁英梅糊辣汤店